

— ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ —
ΚΩΣΤΑΡΕΛΟΥ
— Εκλεκτά Παραδοσιακά Προϊόντα —



Το μενού αυτό το έχουμε δημιουργήσει με την ίδια αγάπη και φροντίδα που μας χαρακτηρίζει από το 1937, τότε που η οικογένεια μας έφτιαχνε τυρί και γιαούρτι για το ταβερνάκι που διατηρούσε στο Μαρκόπουλο. Σήμερα, τρεις γενιές μετά, συνδυάζοντας τα εκλεκτά προϊόντα του τυροκομείου μας με άλλα επιλεγμένα προϊόντα μικρών Ελλήνων παραγωγών δημιουργούμε για εσάς ιδιαίτερες γεύσεις.

Στο Γλωσσάρι μας, στο πίσω μέρος του καταλόγου, θα βρείτε όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα Κωσταρέλου που περιλαμβάνονται στις συνταγές μας.

Καλή σας απόλαυση!

ΠΡΩΙΝΟ

Πρωινό «Τυροκομείο Κωσταρέλου».....9,50€

Γραβιέρα, φιλέτο καπνιστής μπριζόλας, βούτυρο, μέλι Ελάτης, μαρμελάδα βατόμουρο, ελιές μαύρες Χαλκιδικής, ρενκό και μαύρο ψωμί με προζύμι, καφές της επιλογής σας

Πρωινό με «Γλυκιές» γεύσεις.....8,50€

Γιαούρτι, μείγμα δημητριακών με ζηρούς καρπούς, βούτυρο, μέλι Ελάτης, μαρμελάδα βατόμουρο, ταχίνι, ρενκό και μαύρο ψωμί με προζύμι, καφές της επιλογής σας

Πρωινό με «Αλμυρές» γεύσεις.....8,50€

Γραβιέρα, τσαλαφούτι ή μαλακή φέτα, ζαμπόν βραστό Καρδίτσας, βούτυρο, ελιές μαύρες Χαλκιδικής, ελιές πράσινες, ρενκό και μαύρο ψωμί με προζύμι, καφές της επιλογής σας

ΤΥΡΙΑ

Επιλέξτε μεταξύ 20 εκλεκτών ελληνικών τυριών δικών μας και άψλων παραγωγών για να δημιουργήσετε τη δική σας ποικιλία!

Κομμάτι τυριού.....2,90€

Φέτα Βαρεθίσια Π.Ο.Π. 12μηνος Ωρίμανσης, 80γρ

Φέτα Βαρεθίσια Π.Ο.Π. Μαλακή, 80γρ

Ανθότυρο, 100γρ

Γραβιέρα, 80γρ

Γραβιέρα Κατοικίσια, 80γρ

Γραβιεράκι Παλαιωμένο, 80γρ

Τσαλαφούτι, 100γρ

Κατοικίσιο τυρί άθιμης, 80γρ

Κεφαλοτύρι Παλαιωμένο 24 Μηνών, 60γρ

Αψάκι, 60γρ

Πινακωτύρι, 80γρ

Μαεσύρι με Θρούμπι, 60γρ

Μαεσύρι με Πιπέρι, 60γρ

Μελίταστο, 70γρ

Μυζήθρα Ξερή, 80γρ

Γραβιέρα Κρήτης, 80γρ

Γραβιέρα Σύρου, 60γρ

Γραβιέρα Τήνου, 80γρ

Μανούρι, 100γρ

Καπνιστό Μετσόβον, 60γρ

Κριτσίνια1,70€

ΨΗΤΑ ΤΥΡΙΑ

Ψητή φέτα με πιπερόμελο.....4,80€

και φρέσκα μυρωδικά

Ψητό μανούρι.....4,80€

με βινεγκρέτ σύκων και μπαλσάμικο

Ψητό κεφαλοτύρι.....5,80€

με βινεγκρέτ από θυμαρί

FONDUE ΤΥΡΙΩΝ

για 2 άτομα

**Πινακωτύρι, γραβιέρα, κασέρι Μουζακίου
και μετσοβόνη.....18,00€**

**Γραβιέρα, πινακωτύρι και γραβιέρα
φραγκοσυριανή.....18,00€**

**Φέτα σκληρή, φέτα μαλακή, λάδι τρούφας
και καρύδια.....18,00€**

**Συνοδεύονται με φρυγανισμένο ψωμί*

Συνοδευτικά

Πατάτες ψητές ή μπρόκολο ψητό.....2,50€

*Μανιτάρια ψητά ή χοιρομέρι ψητό ή
καπνιστό κοτόπουλο ή
μοσχάρι με πιπέρι.....3,50€*

ΚΡΥΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Μανούρι, αβοκάντο αγγούρι, σπανάκι.....6,50€
με μαγιονέζα βασιλικού σε λευκό ψωμί με προζύμι

Γραβιέρα και γαλοπούλα καπνιστή.....5,80€
*με πέστο από φιστίκια Μαρκοπούλου και
πράσινη σαλάτα σε λευκή χωριάτικη μπαγκέτα*

**Κασέρι Μουζακίου και
προσούτο Ευρυτανίας.....6,50€**
*με baby σπανάκι, αρωματικό βούτυρο και ντομάτα
σε μαύρη χωριάτικη μπαγκέτα*

**Τσαλαφούτι* ή κατίκι
με ψητό κοτόπουλο.....6,20€**
*γιαούρι, καρότο και ψητή κόκκινη πιπεριά
σε μπαγκέτα μπριός*

**Muffaletta με μπριζόλα καπνιστή, μοσχάρι
με πάπρικα και σαρδινέλα Δράμας, σαλάμι
αέρος Λευκάδας, πινακωτύρι
και μανούρι.....7,80€**
*με τάπεναντ από μαύρες και πράσινες ελιές, αγκινάρα
λαδιού και κόκκινη πιπεριά σε μπαγκέτα μπριός*

Ανθότυρο με πέστο αγκινάρας.....5,20€
άνηθο σε λευκή χωριάτικη μπαγκέτα

Φέτα με αιγοπρόβειο βούτυρο.....4,50€
ελιές και δυόσμο σε μαύρη μπαγκέτα

Ανθότυρο με καπνιστό σολομό.....7,80€
αβοκάντο και σπαράγγια σε μαύρο ψωμί με προζύμι

**Η αβλαγή είναι λόγω εποχικότητας*

ΖΕΣΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

**Γραβιέρα Σύρου και καπνιστή
μπριζόλα Δράμας.....5,00€**
*με μπεσαμέλι και μονοτάρδα μελιού σε
σταρένιο ψωμί με προζύμι*

**Μαλακή φέτα,
ψητά μανιτάρια και μπέικον.....5,40€**
*με σπανάκι και μαγιονέζα τρούφας σε ψωμί σταρένιο
και οσλικής αρίσεως με προζύμι*

**Τσαλαφούτι* ή φέτα
και ψητά λαχανικά.....6,90€**
*με ρομέσκο και βασιλικό σε ψενκή
χωριάτικη μπαγκέτα*

**Πινακωτύρι και καπνιστή
γαλοπούλα Καρδίτσας.....3,50€**
σε σταρένιο ψωμί (τοστ)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη.....7,20€
*με παστό βιολογικής ελιάς, βινεγκρέτ φέτας
και ψητές πίτες*

**Σπανάκι, προσούτο
και ανθότυρο ή μανούρι.....8,20€**
με βινεγκρέτ από ζερά φρούτα

Ρόκα, τοματίνια και τσαλαφούτι.....6,00€
με παξιμάδι ραδιού και βινεγκρέτ από πετιμέζι

Πράσινη.....5,50€
*με φύλλα μαροζιλιού, τοματίνια, γραβιέρα
κατοκίσια και βινεγκρέτ από γιαούρτι
μέλι και δυόσμο*

Ψωμί.....1,50€

ΣΟΥΠΑ

Σούπα κολοκύθα.....6,00€

με γιαούρι, αφάκι, κρουτόνκαι πέστο κολοκυνθόσπορου

Σούπα μανιτάρια.....6,00€

με κατίκι, βλάδι τρούφας και μπέικον

Σούπα τραχανά.....6,00€

με φέτα, καπνιστή πάπρικα και κρουτόν

**Ρωτήστε μας ποια είναι η σούπα ημέρας*

ΠΛΑΤΩ

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

*με ξερά σύκα, τάπεντανι εθιάς
και καυτερή μουστάρδα*

Μικρό.....14,00€

*σαβάνι Ενρτανίας, σαρδινέλα Δράμας,
χοιρινή ψηλεκτή Δράμας, παστράμι Δράμας*

Μεγάλο.....22,00€

*σαβάνι Ενρτανίας, σαρδινέλα Δράμας,
χοιρινή ψηλεκτή Δράμας, παστράμι Δράμας, προσούτο
Ενρτανίας, καβουρμάς, μπριζόλα με ρίγανη, βιότζα*

FONDUE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

για 2 άτομα

Κρέμα σοκολάτα και σοκολάτα bitter.....12,00€

Κρέμα βανίλια και λευκή σοκολάτα.....12,00€

**Συνοδεύονται με τσουρέκι φρυγανισμένο*

Συνοδεντικά:

Μπανάνα ή αχλάδι.....2,00€

Αποξηραμένα σύκα.....3,00€

Κάστανο γλασέ ή τσουρέκι φρυγανισμένο.....3,50€

ΓΛΥΚΑ

Στραγγιστό γιαούρτι.....3,50€

με μείγμα δημητριακών με ζηρούς καρπούς ή μέλι ή γηινό του κουταλιού (φραγκοστάφυλο, κεράσι ρούπκα*, σταφύλι ή κυδώνι) προσφέρεται με γιαούρτι πρόβειο, κατοικίσιο ή αιγοπρόβειο 2%

Ρυζόγαλο / Κρέμα / Κρέμα σοκολάτα.....2,50€

με κανέλα, ζύμα βενικής ή bitter σοκολάτας

Μουσταλευριά.....2,60€

με ολόκληρα αμύγδαλα, χωρίς ζάχαρη

**το γηινό κουταλιού κεράσι ρούπκα μπορεί να περιέχει κουκούτσια*

ΚΑΦΕΣ

Ο espresso που σας προσφέρουμε είναι Taf Competition, ένα χαρμάνι από κόκκους ανώτερης ποιότητας που παράγεται σε εξαιρετικές φάρμες. Το καρλό σώμα, το άρωμα με νότες πεύκου και κανέλας, καθώς και η σοκολατένια γεύση και επίγευση που διακρίνεται στο φηιτζάνι σας είναι αποτέλεσμα εξαιρετικής πρώτης ύλης και επιδέξιου καβουρδίσματος. Ο Decaffeinated της Taf έχει υποστεί φυσική επεξεργασία για την απομάκρυνση της καφεΐνης χωρίς χημικές ουσίες.

Για τον ελληνικό καφέ μας έχουμε επιλέξει τον Σμυρναϊκό της οικογένειας Δρακούλη, που αποτελεί την εξέλιξη της παράδοσης του καρλού ελληνικού καφέ εδώ και 80 χρόνια. Στο ιδιαίτερο αυτό χαρμάνι συμμετέχουν 7 κορυφαίες ποικιλίες καφέ που ψήνονται, αφέθονται και συσκευάζονται με την πλέον σύγχρονη τεχνολογία, ώστε να απολαμβάνετε ένα καφέ με ιδιαίτερα σύνθετο άρωμα, μοναδική γεύση και έντονη προσωπικότητα.

Ο καφές φίλτρον μας είναι ένα αρωματικό blend της Taf από την Κόστα Ρίκα, με διακεκριμένο, πολυπληθο χαρακτήρα και βελούδινη επίγευση.

ΚΑΦΕΣ/ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Ελληνικός Μονός / Διπλός.....	2,50 / 3,00€
Φίλτρου.....	3,00€
Espresso / Διπλός.....	2,50 / 3,00€
Freddo Espresso.....	3,00€
Espresso Macchiato.....	2,70€
Espresso Macchiato Διπλό.....	3,20€
Espresso Flat White.....	3,80€
Cappuccino / Διπλός.....	3,00 / 3,80€
Freddo Cappuccino.....	3,50€
Cappuccino Latte.....	3,50€
Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα).....	4,00€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι.....	4,00€
Φυσικός χυμός ανάμεικτος.....	4,50€
Smoothie γιαούρτι μπανάνα-φράουλα.....	5,00€
Smoothie γιαούρτι μπανάνα-ανανάς.....	5,00€
ΕΨΑ 230 ml.....	2,50€
Λεμονάδα, πορτοκαλάδα, βουσινάδα	
Coca cola / light / zero 330 ml.....	2,50€
Ευνό Νερό Φλώρινας 250 ml.....	3,00€
Masticua 330ml.....	4,00€
Εμφιαλωμένο νερό Αύρα 1 lt.....	1,50€

ΤΣΑΙ

*Τα τσάγια Oreanthi είναι από Ελληνικά
Αρωματικά βότανα αναμειγμένα με σιουζυδία.
Απολύτως φυσικά και χωρίς καφεΐνη.
Απολαύστε τα κρύα ή ζεστά.*

Oreanthi Energy.....4,00€
*(άγριο τριαντάφυλλο, φύλλα ελιός, σιουζί, ελληνικό
τσάι του βουνού, ροδοπέταλα, μέντα penny royal)*

Oreanthi Relax.....4,00€
*(χαμομήλι, μελισσόχορτο, ροδοπέταλα, ροιάνθεμο,
λεβάντα, αρωματικό γεράνι)*

Oreanthi Detox.....4,00€
*(φύλλα ελιός, ιβίσκος, άνθη λεμονιάς, ελληνικό
τσάι του βουνού, θυμάρι, αρωματικό γεράνι)*

Oreanthi Light+Lean.....4,00€
*(μέντα, μάραθος, γλυκάνισος, τσουκνίδα,
άγρια angelica, αγριμόνιο, κρητικό δίκταμο)*

Oreanthi Harmony.....4,00€
*(χαμομήλι, άγριο τριαντάφυλλο, άνθη γιασεμιού,
τσουκνίδα, μαντζουράνα, αρωματικό γεράνι,
ελληνικό φασκόμηλο)*

Μαύρο / Πράσινο τσάι.....2,50€

ΜΠΥΡΕΣ

SEPTEM PILSNER 330ml.....4,00€

Χρώμα Ξανθό, Pilsener.

Έντονα αρώματα που ισορροπούν ανάμεσα στα θουβούδια και στο κίτρο. 5% vol.

SEPTEM HONEY 330ml.....5,50€

Χρώμα Χρυσοφί, Golden Ale.

Αρώματα εσπεριδοειδών με βότανα, άνθη, μέλι, μπαχαρικά και ροδάκινο. 6.5% vol.

SEPTEM 8n MERA I.P.A. 330ml.....5,50€

Χρώμα Ξανθό.

Αρώματα από τρεις θηκίσκους, μάνγκο, κίτρο, μύρτιλο, lychee, ροδάκινο και πεύκο. 7% vol.

SEPTEM PORTER 330ml.....4,50€

Χρώμα Μαύρο, Porter.

Ελαφριά με μέτριο σώμα, αρώματα πικρής σοκολάτας, καφέ espresso και φοντούκι. 5.5% vol.

SEPTEM RED ALE 330ml.....4,50€

Χρώμα Κόκκινο, Irish Red Ale.

Με μετριοπαθή γηλεκτικότητα, γέυση καραμέλας, διακριτικό άρωμα θηκίσκου και ήπιο πικρό τεβείωμα. 5% vol.

Βιολογική Μπύρα Νήσος 330ml.....4,00€

Χρώμα χρυσό, Lager. Με αρώματα από πράσινο μήλο, βλάιμ και γρασίδι και γέυση πικάντικη, βοτανική με νότες κόρας ψομιού. 4% vol.

ΚΡΑΣΙΑ

ποτήρι μπουκάλι

ΣΥΛΛΟΓΕΣ.....4,00€16,00€

Οικογένεια Κωσταρέλου

Λευκό, Sauvignon blanc, Chardonnay.

«Μοντέρνο» αρωματικό κρασί με εκρηκτικό συνδυασμό αρωμάτων εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Δροσερή, ανάλαφρη γέυση με ισχυρή αρωματική επίγευση. 11.5% vol.

ΟΙΝΩΛΟΣ.....3,50€.....15,00€

Λευκό, Μοσχάτο, Π.Γ.Ε. Πελοποννήσου.

Έντονη μύτη με φρούτα και άνθη.

Η οξύτητα ισορροπεί με τα αρώματα αφήνοντας μια πλούσια επίγευση. 13% vol.

ΟΙΝΩΛΟΣ.....4,00€16,00€

Λευκό, Μοσχάτο, ημίγηλο.

«Μοντέρνος» οίνος με έντονα αρώματα φρούτων και θουβουδιών και ιδανική ισορροπία στο στόμα. 11.5% vol.

ΣΥΛΛΟΓΕΣ.....4,00€16,00€

Οικογένεια Κωσταρέλου

Ερυθρό, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Ένα φρέσκο φρουτώδες ερυθρό κρασί. 12.5% vol.

ΓΕΛΩΣ.....5,50€.....28,00€

Οικογένεια Κωσταρέλου
Ερυθρό, Cabernet Sauvignon.

*Εξαιρετικό παλαιωμένο κρασί του 2003
από τις πηλαγιές της Αιγιαλείας με μεστή
και βελούδινη γεύση. 13% vol.*

ΟΙΝΩΔΟΣ.....3,50€.....15,00€

Ροζέ, Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Κορινθίας.

*Εκρηκτική μύτη από κόκκινα φρούτα και νύξεις
βουμβουδιών και καραμέλας βουτύρου.
Στόμα πλούσιο και ζωηρό. 13% vol.*

ΚΑΛΟΓΕΡΙ.....5,00€.....22,00€

Ερυθρός ξηρός Π.Γ.Ε. Στερεάς Εβλήδας,
Cabernet Sauvignon.

*Σκούρο πορφυρό χρώμα και ποτήπλοκο μπουκέτο
όπου κυριαρχούν τα ώριμα κόκκινα φρούτα
και τα μπαχαρικά σε φόντο βανίλιας.
Μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση. 12% vol.*

ΚΑΛΟΓΕΡΙ-ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ.....4,50€18,00€

Λευκός ξηρός, Π.Γ.Ε. Αττικής, Μαλαγουζιά 100%
*Ένα χρυσοκίτρινο φινό κρασί με άρωμα εξωτικών
φρούτων, ισορροπία, στρογγυλότητα στη γεύση και
βουμβουδάτη επίγευση. 12.5% vol.*

ΠΟΤΑ

ποτήρι

ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ ΣΤΟΥΠΑΚΗ ΧΙΟΥ.....2,50€

*Παράγεται με 100% απόσταξη στάβλα-στάβλα
σε παραδοσιακά χάλκινα καζάνια και φυλάει
στην καρδιά του το χιώτικο γηλοκάνισο,
με τον πηλέον ιδανικό τρόπο.*

ΤΣΙΠΟΥΡΟ.....2,50€

ΛΙΚΕΡ ΜΑΣΤΙΧΑ HOMERICON ΧΙΟΥ.....2,50€

*Παραδοσιακό Χιακό λικέρ που παράγεται
με εκχύλιση, δημιουργώντας ένα 100%
εξ' αποστάξεως λικέρ μαστίχα.*

ΓΛΩΣΣΑΡΙ

Εδώ θα βρείτε όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα Κωσταρέλου που θα απολαύσετε στις συνταγές μας.

ΦΕΤΑ

Μία συνταγή που κρατάει τρεις γενιές, με γάλα από επιλεγμένα κοπάδια αιγοπροβάτων ελευθέρως βοσκής, μοναδική ωρίμανση από 4 έως 12 μήνες σε παραδοσιακά ζύθινα βαρέθια οξιάς και χειροποίητη πτυιά, η φέτα μας αποκτά μια ιδιαίτερη γεύση με ποηλές διαστάσεις και αρωματική παφλέτα. Με γεύση, υφή και άρωμα που ποικίλλει ανάλογα με τον χρόνο ωρίμανσης, η φέτα μας αποτελεί την επιτομή της παραδοσιακής τυροκόμησης.

Η σκληρή μας φέτα είναι μεστή και στιβαρή, με γεμάτη γεύση και έντονη επίγευση. Η μέτρια φέτα μας είναι πιο ήπια στην γεύση, ενώ η μαλακή μας φέτα, βουτυράτη και δροσερή, διατηρεί το ιδιαίτερα έντονο άρωμά της.

ΑΨΑΚΙ

Ένα ιδιαίτερο τυρί που θα βρείτε μόνο στο τυροκομείο μας. Το ασάκι είναι ένα σκληρό τυρί με ασπρο-κίτρινο χρώμα που παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Το γάλα έχει έντονη παρουσία στο τυρί αυτό, ενώ είναι αρκετά πικάντικο και αρωματικό, με έντονη επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει ιδανικά τη μαγειρική στην κουζίνα, προσδίδοντας αφιμωράδα και ισορροπία σε κάθε συνταγή.

ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ

Το Μελίπαστό μας φτιάχνεται με συνταγή από το Ρουσοπούζη της Δήμνου. Πρόκειται για μικρά κεφαλάκια τυριού από αιγοπρόβειο γάλα με γήινη, μεστή γεύση γάλακτος και ζηρών καρπών και μέτρια προς σκληρή υφή. Το μελίπαστο είναι ιδανικό για σαγανάκι, αψίδα και ως γευστικό συμπλήρωμα σε ποικιλία τυριών.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

Ένα μαλακό, κρεμώδες τυρί, φτιαγμένο από 100% κατοικίσιο γάλα, το τσαλαφούτι μας έχει 10% λιπαρά και θυμίζει ένα συνδυασμό από γιαούρτι, κρέμα και βούτυρο. Έχει πυκνή, βελούδινη υφή με μεστή, γεμάτη γεύση και απαλή επίγευση που αναδεικνύει το κατοικίσιο γάλα.

ΑΝΘΟΤΥΡΟ

Με μαλακή γεύση και γλυκιά, απαλή υφή, το ανθότυρο μας φέρει τη χαρακτηριστικά βουτυράτη γεύση του γάλακτος. Μέσα στα παραδοσιακά καθαθάρια, είναι τόσο φρέσκο που μπορεί να φτάσει στα χέρια σας ακόμη και ζεστό.

ΠΙΝΑΚΩΤΥΡΙ

Μια μοναδική συνταγή του Τυροκομείου μας, το εκλεκτό αυτό ημίσκληρο τυρί σε μπαστούνι είναι φτιαγμένο από κατοικίσιο και πρόβειο γάλα. Μπορείτε να απαλαύσετε τις φρονιτώδεις νόστες του, κόβοντάς το σε κύβους σε φρέσκες σαλάτες, ενώ οι λιωμένες φέτες του σε τoστ αναδεικνύουν μια απαλότερη αληλά γεμάτη γεύση.

ΚΕΦΑΛΟΥΤΥΡΙ

Φτιαγμένο αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα, το σκληρό αυτό τυρί με το κτρινωπό χρώμα έχει πικάντικη γεύση και σκληρή υφή. Το πλούσιο άρωμά του, με νόστες ξηρών καρπών και γρασιδιού, φέρνει μνήμες από το παλιό κεφαλοτύρι των παππούδων μας.

ΚΕΦΑΛΟΥΤΥΡΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ

Το παλαιωμένο μας κεφαλοτύρι, φτιαγμένο και αυτό από αιγοπρόβειο γάλα ωριμάζει για τουλάχιστον 12 μήνες. Η παλαιώσή του αυτή προσδίδει μεστή, πολυπλοκή γεύση και πλούσιο άρωμα, δίνοντας υψηλής έντασης επίγευση και διάρκεια.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Η γραβιέρα μας, φτιαγμένη αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα έχει πλούσια και ελαφρώς πικάντικη γεύση. Ένα σκληρό τυρί με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις και έντονο άρωμα.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ

Η κατσικίσια γραβιέρα μας είναι ένα προϊόν με ποινή ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Το επιλεγμένο κατσικίσιο γάλα δίνει όλη του την ένταση στο βουτυράτο αυτό τυρί.

Με απαλό χρώμα, συμπαγή υφή, πλούσιο σώμα και επίγευση που διαρκεί, η κατσικίσια γραβιέρα μας είναι ένα από τα πιο ενδιαφέροντα τυριά του τυροκομείου μας.

ΓΡΑΒΙΕΡΑΚΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ

Το μικρό αυτό κεφαλάκι τυριού (περίπου 2 κιλά) από αιγοπρόβειο γάλα, έχει παλαιώσει για 12 μήνες για να αποκτήσει την ποινή χαρακτηριστική πικάντικη γεύση και το πλούσιο άρωμα του. Ένα μέτριο προς σκληρό τυρί, αψηλά με εκπληκτικά βουτυράτη υφή, φέρνει μαζί του όλη την αρωματική πασιέτα της μακράς ωρίμανσής του με νότες από ξηρούς καρπούς και καραμέλα.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ

Τα γιαούρτια μας είναι από φρέσκο γάλα (κατοκίσιο, πρόβειο ή αιγοπρόβειο) και στραγγίζουν φυσικά σε βαμβακερές φινεκές σακούλες. Πήζοντας με τον παραδοσιακό τρόπο, αποκτούν την πικνή και κρεμώδη υφή, καθώς και την πλούσια γεύση τους.

Το γιαούρτι μας με 2% λιπαρά φτιάχνεται από αποβουτυρωμένο πρόβειο και κατοκίσιο γάλα.

ΚΡΕΜΑ & ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Δροσερή, γεμάτη αρώματα, με ντελικάτη γεύση, μια απολαυστική εμπειρία που στηρίζεται στη φρεσκάδα του πρόβειου και του κατοκίσιου γάλακτος.

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Μια πεντανόστιμη συνταγή της οικογένειάς μας. Οι κόκκοι ρυζιού τσιγούνται γύρω από μια απαλή αρωματική κρέμα, με διακριτική παρουσία του αιγοπρόβειου γάλακτος.

Ρωτήστε μας για οποιαδήποτε
άλλη πληροφορία χρειάζεστε.
Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε!

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Τα τυριά φέτα, ανθότυρο, πινακωτύρι, κεφαλοτύρι, αφάκι, μελίπαστο, τσαλαφούτι και γραβιέρα κατοικίσια και παλαιωμένα, καθώς και το γιαούρτι, η κρέμα και το ρυζόγαλο που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας παράγονται από το τυροκομείο μας, αποκλειστικά από φρέσκο κατοικίσιο ή/και πρόβειο ελληνικό γάλα. Τυχόν ελλείψεις οφείλονται στη διαθέσιμη ποσότητα φρέσκου γάλακτος και την εποχικότητα.

2. Το βιάδι που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

3. Ορισμένα από τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν ζηρούς καρπούς ή άψητα κοινά αβιεριγγόνα. Σε περίπτωση που έχετε κάποια εναισθησία, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό μας. Θα χαρούμε να σας βοηθήσουμε.

4. Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

5. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν βιάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρύσω Κορλιαβαοίβη

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΚΩΣΤΑΡΕΛΟΥ
Εκλεκτά Παραδοσιακά Προϊόντα



Πατριάρχου Ιωακείμ 30-32, Κολωνάκι

T: 210 725 9000

www.kostarelos.gr